

Menus du mois de juin 2024

PORTAGE DE REPAS À DOMICILE



	LUNDI 03-juin	MARDI 04-juin	MERCREDI 05-juin	JEUDI 06-juin	VENDREDI 07-juin	SAMEDI 08-juin	DIMANCHE 09-juin
M I D I	SALADE DE TOMATE - HARICOT ROUGE	PIZZA ROYALE	SUPRÊME DE POMELOS	TARTE AU FROMAGE	MELON	SALADE STRASBOURGEOISE <small>(saucisse-pommes de terre)</small>	SALADE DE TOMATES AU THON
	VÉGÉTARIEN						
	GRATIN DE GNOCCHI AUX POIVRONS ET CHEVRE	POISSON AUX AMANDES -BROCOLIS PERSILLÉS	BOUDIN AUX POMMES - PURÉE	FILET DE POULET MARINÉS AUX ÉPICES - TOMATES A LA PROVENÇALE	GRATIN DE POISSON- COQUILLETES	BOULETTES DE BŒUF SAUCE AU POIVRE- HARICOTS VERTS PERSILLÉS	SAUTÉ DE PORC AUX HERBES - GALETTES DE POMMES DE TERRE
	YAOURT BIO NATURE	LAITAGE SUCRÉ	FROMAGE	FRUIT	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
	COMPOTE	FRUIT	MOSAIQUE DE FRUIT	PÂTISSERIE	PECHE AU SIROP	FRUIT	PÂTISSERIE
S O I R	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	BOUILLON VERMICELLES	POTAGE	
	PETITS POIS A LA FRANÇAISE	RAVIOLI AU BASILIC	QUICHE AUX POIREAUX- SALADE	FONDS D'ARTICHAUTS A LA RUSSE (à macédoine)	COURGETTES PERSILLÉES ET JAMBON	FEUILLETÉ AU CHÈVRE - SALADE	SOUPE MINISTRONE COMPLETE
	FROMAGE	FROMAGE		FROMAGE	FROMAGE		FROMAGE
	FRUIT	COMPOTE	FRUIT	FRUIT	FRUIT	COCKTAIL DE FRUITS	FRUIT

Informations importantes :

ORIGINES VIANDES : Porc (FR et UE), Bœuf (FR et UE), Agneau (FR et UE), Veau (FR et UE), Poulet et Canard (FR), DINDE (FR et UE)

Les menus peuvent varier suivant les approvisionnements et les régimes médicaux

Si vous souhaitez un changement, vous devez appeler le 04 22 80 15 49 au moins 4 jours avant

NE JAMAIS CONGELER LES REPAS

Menus du mois de juin 2024

PORTAGE DE REPAS À DOMICILE



FÊTE DES PÈRES

	LUNDI 10-juin	MARDI 11-juin	MERCREDI 12-juin	JEUDI 13-juin	VENDREDI 14-juin	SAMEDI 15-juin	DIMANCHE 16-juin
M I D I	POIS CHICHE EN SALADE	NEMS	SALADE DE TOMATES	FRIAND AU CHEVRE VÉGÉTARIEN	SALADE VERTE	TABOULÉ	MOUSSE DE CANARD AU PORTO
	NAVARIN D'AGNEAU PRINTANIER	CRABE FARCI- MELANGE DE LÉGUMES FAÇON WOK	POULET AU CIDRE - PÂTES	ŒUFS A LA FORENTINE	MOULES A L'ESPAGNOLE- POMMES VAPEUR	BŒUF AU BASILIC- MÉLANGE DE LÉGUMES PERSILLÉS	PAUPIETTE DE LAPIN CHASSEUR- POMMES DAUPHINE
	FROMAGE	FROMAGE	LAITAGE NATURE	FRUIT	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
	FRUIT	FRUIT	COCKTAIL DE FRUITS	PÂTISSERIE	FRUIT	FRUIT	PÂTISSERIE
S O I R	POTAGE	POTAGE	BOUILLON VERMICELLES	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE
	CHIPOLATA -PURÉE	QUENELLES GRATINÉES EN SAUCE TOMATE	JAMBON A LA RUSSE	PIZZA ROYALE-SALADE	ASSIETTE MAREYEUR	JAMBON- COQUILLETES	RATATOUILLE ET RIZ
	ABRICOT AU SIROP	LAITAGE NATURE MOSAIQUE DE FRUITS	FROMAGE FRUIT	FRUIT	FROMAGE COMPOTE	LAITAGE PRUNEAUX COUPELLE	FROMAGE FRUIT

Informations importantes :

ORIGINES VIANDES : Porc (FR et UE), Bœuf (FR et UE), Agneau (FR et UE), Veau (FR et UE), Poulet et Canard (FR), DINDE (FR et UE)

Les menus peuvent varier suivant les approvisionnements et les régimes médicaux

Si vous souhaitez un changement, vous devez appeler le 04 22 80 15 49 au moins 4 jours avant

NE JAMAIS CONGELER LES REPAS

Menus du mois de juin 2024

PORTAGE DE REPAS À DOMICILE



	LUNDI 17-juin	MARDI 18-juin	MERCREDI 19-juin	JEUDI 20-juin	VENDREDI 21-juin	SAMEDI 22-juin	DIMANCHE 23-juin
M I D I	CONCOMBRE A LA GRECQUE VÉGÉTARIEN	MELON	SUPRÊME DE POMELOS	FEUILLETE HOT DOG	SOUPE DE POISSON	SALADE DE POMMES DE TERRE	SALADE VERTE MELANGÉE
	NUGGETS DE FROMAGE-PÂTES AUX LÉGUMES DU SOLEIL	POISSON PROVENÇAL-PURÉE DE POMMES DE TERRE	FILET DE POULET BASQUAISE-RIZ	RÔTI DE DINDE FROID-HARICOTS VERTS ET TOMATE EN SALADE	POISSON (COLIN) FACON PAPILOTTE-RATATOUILLE	JAMBON RÔTI AUX HERBES-PETITS POIS (carottes)	LASAGNE BOLOGNAISE
	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FRUIT	LAITAGE NATURE	FROMAGE	FROMAGE
	ANANAS AU SIROP	COMPOTE	COMPOTE	PÂTISSERIE	FRUIT	FRUIT	PÂTISSERIE
S O I R	POTAGE	POTAGE	BOUILLON VERMICELLES	POTAGE	BOUILLON VERMICELLES	POTAGE	POTAGE
	ASSIETTE ANGLAISE 2 (jambon, pâté, mortadelle)	JAMBON-FLAN DE COURGETTES	RILLETTE DE THON ET AVOCAT VINAIGRETTE	RAVIOLI AU SAUMON	GRATIN DE CHOUX FLEURS AUX FINES HERBES	EMINCE DE VOLAILLE AU PISTOU-PUREE	TARTE AUX LÉGUMES-SALADE VERTE AU ROQUEFORT
	FROMAGE	FRUIT	FROMAGE	LAITAGE NATURE	LAITAGE SUCRÉ	PRUNEAUX COUPELLE	FRUIT
	FRUIT		FRUIT	FRUIT	COMPOTE		

Informations importantes :

ORIGINES VIANDES : Porc (FR et UE), Bœuf (FR et UE), Agneau (FR et UE), Veau (FR et UE), Poulet et Canard (FR), DINDE (FR et UE)

Les menus peuvent varier suivant les approvisionnements et les régimes médicaux

Si vous souhaitez un changement, vous devez appeler le 04 22 80 15 49 au moins 4 jours avant

NE JAMAIS CONGELER LES REPAS

Menus du mois de juin 2024

PORTAGE DE REPAS À DOMICILE



	LUNDI 24-juin	MARDI 25-juin	MERCREDI 26-juin	JEUDI 27-juin	VENDREDI 28-juin	SAMEDI 29-juin	DIMANCHE 30-juin
M I D I	ŒUF MAYONNAISE VÉGÉTARIEN	SALADE DE PÂTES (TOMATES MOZZARELLA JAMBON)	MÂCHE	SARDINES	SALADE DE CHAMPIGNONS	MELON	JAMBON BLANC
	SOUPE AU PISTOU VÉGÉTARIENNE	POISSON PANÉ- POÊLÉE MÉRIDIONALE	BOUCHÉES A LA REINE	BOULETTES AU THYM- FLAN PROVENÇAL (et pommes de terre)	PAELLA	POULET TEX MEX - PURÉE	SAUTÉ D'AGNEAU AUX PRUNEAUX -SEMOULE AUX LÉGUMES
	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FRUIT	LAITAGE NATURE	LAITAGE SUCRÉ	FROMAGE
	FRUIT	BEIGNET	COMPOTE	PÂTISSERIE	FRUIT	FRUIT	PÂTISSERIE
S O I R	POTAGE	POTAGE	POTAGE		BOUILLON VERMICELLES	POTAGE	POTAGE
	ROTI DE PORC FROID- CHIPS	SALADE NORDIQUE (pommes de terre-hareng)	SPAGHETTI A LA NAPOLITAINE	SOUPE DE POISSON COMPLETE	SALADE COMPOSÉE (H.verts, œuf, mais, jambon...)	COURGETTES A LA PARMESANE- COQUILLETES	CREPE FROMAGE ET CHAMPIGNONS- BROCOLIS AU BEURRE
	LAITAGE NATURE	LAITAGE NATURE	LAITAGE SUCRÉ	LAITAGE NATURE	FROMAGE		LAITAGE NATURE
	COMPOTE	MOSAIQUE DE FRUITS	FRUIT	FRUIT	FRUIT	COMPOTE	FRUIT

Informations importantes :

ORIGINES VIANDES : Porc (FR et UE), Bœuf (FR et UE), Agneau (FR et UE), Veau (FR et UE), Poulet et Canard (FR), DINDE (FR et UE)

Les menus peuvent varier suivant les approvisionnements et les régimes médicaux

Si vous souhaitez un changement, vous devez appeler le 04 22 80 15 49 au moins 4 jours avant

NE JAMAIS CONGELER LES REPAS